

Hasil madu tualang BERKUALITI

Semua pemrosesan dilakukan secara manual bagi menjaga kualiti.



'House of Honey' jamin pengeluaran bersih, selamat dan suci

bertukar semula menjadi madu," katanya.

Walau bagaimanapun, pihaknya jarang mengendalikan penghasilan madu dengan cara moden kerana ia tidak bagus untuk dijual di pasaran seluruh negara.

Beliau berkata, walaupun cara manual adalah lambat, namun begitu pihaknya terpaksa melakukan langkah tersebut berikutan kandungan air dalam madu tempatan adalah tinggi mengikut kelembapan hutan.

"Lebah mengambil air sebagai fungsi penyejuk sarang dan mencairkan makanan. Madu di Malaysia mempunyai kandungan air tinggi berbeza dengan madu di luar negara iaitu tidak sampai 20 peratus.

"Pemrosesan madu tidak mengubah sifat madu tetapi meningkatkan lagi kualiti agar selamat, bersih dan suci," katanya.

Ketika ditanya mengapa madu itu dinamakan sebagai Tualang, Azmi berkata, keistimewaan bahan itu dihasilkan oleh lebah yang bersarang di pokok Tualang, iaitu pohon yang tertinggi di Asia Tenggara dengan melebihi 200 kaki.

"Nama madu Tualang diambil sempena nama pokok dan sebenarnya ia terletak di tengah-tengah hutan tebal yang mempunyai hampir 1,000 jenis bunga dan hampir 200 spesies bunga," katanya.

Menurutnya, musim mengumpul madu lebah rimba ialah pada awal Mac hingga April dan lebah mula bersarang dan menghasilkan madu menjelang Mac.

"Pada musim panas biasanya Februari hingga Mei, pengumpul madu akan hantar sehingga 200 kilogram (kg) madu kepada Fama," katanya.



Soal kebersihan dan keselamatan menjadi aspek penting dalam melakukan pemrosesan.

tidak akan mengganggu keasliannya, sekali gus menjamin pengeluaran produk yang

menjalani proses penyejukan kandungan air

NORHIDAYYU ZAINAL
Foto NOR IZZATI MOHD JAAFAR

Sejak zaman-berzaman, madu Tualang sudah terkenal dan diakui khasiatnya berbanding madu hutan lain lebih-lebih lagi dalam kalangan penduduk utara Semenanjung Malaysia.

Pasaran madu Tualang yang bermusim secara tidak langsung 'menyusahkan' banyak pihak, terutama penggemarnya dalam mendapatkan bekalan bahan mentah

menyediakan bekalan bahan mentah tersebut.

Bagaimanapun, keadaan itu mula berubah apabila Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Fama) menubuhkan sebuah pusat mengumpul dan memproses madu asli dikenali 'House of Honey' atau Rumah Madu di Kuala Nerang, Kedah pada 1995.

Pusat tersebut berperanan memudahkan pengumpulan, pemprosesan dan pembungkusan madu Tualang dan dikomersialkan menerusi jenama AgroMas.

Baru-baru ini, penulis berkesempatan mengunjungi Rumah Madu berkenaan atas jemputan Fama dan melihat sendiri kaedah pemprosesan madu lebah asli seperti pembungkusan, pelabelan dan penggredan serta ujian ketulenan madu.

HANYA MADU TUALANG ASLI

Pegawai Penyelidik Fama Padang Terap, Azmi Ishak berkata, premis itu menerima madu Tualang daripada lebah hutan jenis Apis Dorsata yang dikumpulkan dari kawasan hutan simpan Tasik Pedu dan Empangan Muda.

Menurutnya, proses simpanan itu bertujuan memastikan madu menjalani beberapa proses yang

gas menjamin pengeluaran produk yang bersih, selamat dan suci.

"Madu lebah yang tiba di sini akan diuji dari segi peratusan air, gula, aroma dan cita rasa.

"Tujuannya untuk memastikan madu itu adalah tulen dan asli serta menepati spesifikasi yang ditetapkan.

"Setelah berpuas hati dengan ketulenan, barulah madu ditimbang dan bayaran akan dilakukan," katanya kepada InfoAgro ketika ditemui di Rumah Madu Kuala Nerang, Kedah baru-baru ini.

Selepas langkah tersebut, madu lebah berkenaan akan diproses dengan penapisan kali pertama bagi membuang segala benda asing yang bercampur dengan bahannya.

Beliau berkata, madu tersebut akan



AZMI ISHAK

yang mengambil masa antara lapan hingga 16 jam bagi mengeluarkan air berlebihan.

"Proses penyejatan dilakukan kerana madu di kawasan tropika mempunyai kelembapan yang tinggi dan air berlebihan. Keadaan lembap itu akan menyebabkan madu menjadi masam dengan cepat.

"Sebanyak tiga hingga lima peratus air akan dikeluarkan bagi mencapai piawaian yang ditetapkan," katanya.

Madu di negara ini mempunyai kandungan air sehingga 25 peratus manakala 75 peratus lagi adalah madu.

Azmi berkata, madu itu akan ditapis buat kali kedua apabila proses penyerapan mencapai tahap dikehendaki sebelum ia ditimbang dan dibotolkan, dilabel dan dibungkus menerusi jenama AgroMas.

PROSES SECARA MANUAL

Menariknya, kerja-kerja pemprosesan yang dilakukan adalah secara manual dan tidak melibatkan sebarang mesin.

"Kami terpaksa melakukannya secara manual kerana jika menggunakan mesin, buih yang terdapat pada madu tersebut akan berpusing dalam botol dan akhir sekali apa yang terhasil dalam botol tersebut ialah buih.

"Buih itu ialah madu. Jika kita biarkan selama satu hingga empat jam, ia akan



Madu lebah Tualang yang sedia untuk dipasarkan melalui jenama AgroMas.



Alat yang digunakan bagi menguji tahap piawaian ditetapkan oleh Fama.

KOMERSIALKAN MADU TUALANG

Walaupun kesedaran terhadap penggunaan madu meningkat, namun orang ramai masih tidak tahu menguji madu yang dibeli, sama ada ia tulen atau palsu.

Orang ramai boleh mengesan ketulenan madu apabila permukaannya mempunyai buih-buih halus. Selain itu, madu di dalam bekas akan turun dengan cepat dan tanpa putus jika diterbalikkan kerana ia ringan dan likat.

"Ketulenan madu juga boleh ditentukan apabila kita merendamkan kayu mancis atau surat khabar dalam madu tersebut dan nyalakan api. Jika terbakar, maka ia adalah madu asli.

"Apa yang menarik, madu tidak akan membeku sekiranya disimpan di dalam peti ais malah ia akan membulat (tidak meleper) walau sedikitpun jika dititiskan atas tapak tangan," katanya.

Beliau berkata, madu lebah Tualang mentah keluaran AgroMas sesuai dijadikan makanan kesihatan atau ditambah dalam masakan.

Menurutnya, pengkomersialan madu lebah Tualang oleh Fama dijangka dapat menjana pendapatan pengumpul lebah yang menceburi bidang itu secara sambilan.

"Jika dulu harga madu adalah rendah, tetapi kini selepas kerjasama Fama, harganya bertambah baik," katanya.

Madu secara semula jadi sangat berkhasiat kerana ia mengandungi gula seperti fruktus dan glukosa, mineral seperti magnesium, kalium, kalsium, natrium klorida, sulfur, besi dan fosfat serta vitamin B1, B2, C, B6, B5 dan B3.

Oleh sebab itu, madu adalah salah satu daripada ramuan penting dalam perubatan tradisional yang diamalkan oleh pelbagai tamadun sejak berkurun-kurun lamanya.

Beliau berkata, sasaran pemasaran Fama meliputi tiga konsep iaitu sebagai produk kesihatan, cenderamata korporat, kerajaan dan individu dalam bungkusan yang menarik dan penawar kepada pelbagai jenis penyakit.

"Fama memasarkan produk yang dijamin halal di bawah Jabatan Kemajuan Agama Islam Malaysia (Jakim) dan ia juga adalah selamat bagi penggunaan kesihatan.

"Kami melihat kehendak pasaran yang tinggi dalam kalangan masyarakat dan berusaha menghasilkan madu lebah Tualang terbaik di dunia dalam tempoh lima tahun akan datang," katanya.